

炭火焼

厳選!!

10本盛合せ

1.850円

焼きとり

7本 盛合せ 1.580

焼きとん

6本 盛合せ 700

厳選!!
15本盛合せ

2.600円

鶏もも 1本
ねぎ大串 310

鶏ササミ 1本
ねぎマ串 270

イワシ丸焼き 1尾 350

豚レバー串 1本 160
にんにく正油串

炭火焼 290

デマシマ串 1本 130

北海道より

鮮魚

千葉 銚子より

木村貝
お刺身 930

全本魚
お刺身 1,980
お刺身 2,180
お刺身 980

ハマアジ
お刺身 930

タナコ 真鯛
お刺身 750
お刺身 780

ブリ
京都
お刺身 780

柳タコ
山口より 720

サモ
お刺身 680

**お刺身
五種
盛合せ**

サバ 630

マグロ・タイ
ブリ
木村貝・真鯛
2580

銚子
お刺身 360

数の子
580

串焼き

1本よりご注文をお受けしております。

焼鳥

・鶏もも肉	160
・とり皮	150
・砂肝	150
・ボンジリ	200
・うずら玉子	190
・のど肉	270
・ささみネギマ	270
・鶏もも肉ネギマ大串	310
・手造り鶏つくね	300
・手羽先	390
・鶏レバー串	180

焼トン

・タン	130
・ハツ	130
・カシラ	130
・レバー	130
・シロ	130
・ナンコツ	130
・ハラミネギマ	280
・イベリコ豚バラ玉ネギ	300
・豚レバーにんにく醤油串	160

盛合せ

・焼きトンの盛合せ (6本)	700
・焼きとりの盛合せ (7本)	1580
・戎厳選 10本盛り (やきとり+やきトン盛合せ)	1850
・野菜の串焼き盛合せ (5本) (ししとう、プチトマト、しいたけ、 アスパラ、エリンギ)	880
・焼きとり・野菜盛合せ (12本)	2100
・戎厳選 15本盛り (やきとり+やきトン盛合せ)	2600

野菜串

・プチトマト	180
・生椎茸	180
・ニンニク串焼	180
・アスパラ	180
・エリンギ	180
・オクラ	180

本日の焼鳥、おすすめ巻串など
別紙のメニュー又は係の者に
おたずね下さい

スペイン と ジャパン

★ハモントレベレス	S	500
(スペイン直輸入白豚生ハム)	M	900
地中海の天然塩、自然乾燥/熟成のクラフトハム	L	1400

・オリーブ盛合せ	200
・スペイン盛合せ (オリーブ、生ハム、チーズ)	1980



スペイン盛合せ

・冷しトマト	250
・アボカドにクリームチーズを詰めました	380
・フレッシュチーズ4種 カマンベール、マンチェゴ、マオン、アルピノ (山羊)	980

季節により内容は変わる場合もございます

・手造りポテトサラダ	390
・長茄子の一本漬	350
・味噌キュー (唐辛子味噌)	350
・馬刺し	590



アボカドに
クリームチーズを詰めました

サ ラ ダ

・オニオンスライスサラダ	290
・シーザーサラダ	490
・トマトの和サラダ	390
・クレソンのサラダ	490
直輸入エクストラヴァージンオリーブオイル と塩昆布で和えています	580
・サラダボウル 大	400
・サラダボウル 小	



揚げ物

温菜

いろいろ


揚げ物	・イワシコロケ ハーフサイズ	450
	・揚げ出し豆腐	430
	・のりギョーザ	390
	・チーズ揚げ	390
	・若鶏の唐揚げ	460
	・若鶏の唐揚げとポテトフライ	680
	・川エビの唐揚げ	400
	・長芋の唐揚げ	390



イワシコロケ ハーフサイズ

温菜	・ふわふわ明太子オムレツ	480
	・肉じゃが煮	590
	・鶏とマッシュルームの アヒージョ	680

焼ソーセージ

- ・粗挽きソーセージ (4本) 390
- ・パセリ&レモンソーセージ (2本) 450
- ・ジェノパソーセージ (3本) 490
- ・ハラペーニョソーセージ (3本)  530
- ・シブールソーセージ (1本) 530
- ・三種のソーセージ (3本) 450
(粗挽き・パジリコ・ハラペーニョ)
- ・四種のソーセージ盛合せ (4本) 680
(粗挽き・パセリ&レモン・パジリコ・ハラペーニョ)
- ・五種のソーセージ盛合せ (5本) 1180
(粗挽き・パセリ&レモン・パジリコ・ハラペーニョ・シブール)
- ・五種のソーセージ盛合せ (10本) 2100



四種のソーセージ盛合せ

こなもの

- ・桜海老と青ネギのチヂミ 590
- ・おたふくソース焼きそば 680
- ・焼きうどん 680
- ・懐かしき昭和のナポリタン 750
- ・ミックスピッツァ 1000
- ・アンチョビとチーズのピッツァ 1300



ミックスピッツァ

ごはんもの

- ・おにぎり (梅・鮭) 各 250
- ・おにぎりセット (梅・鮭) 味噌汁・お新香付 各 380
- ・焼おにぎり 280
- ・焼おにぎりセット 味噌汁・お新香付 420
- ・ごはん 200
- ・ごはんセット 味噌汁・お新香付 350
- ・梅しそ茶漬け 450
- ・鮭茶漬け 490
- ・キムチ炒飯 690
- ・イベリコベジュータのバラ肉と
木の子のバター醤油炒飯 (ハーフ) 550



ごはん (ほかほか)

挽き立て。最上級ごはん。 (ランチのごはんも最上級で大満足)

戎の米は、長野県佐久市の依田さんから6人衆から取り寄せています。コシヒカリを無農薬合鴨農法で手間を惜しまず育ててくれています。日曜に精米したものを、翌週にお出ししています。だから旨いのです。

串天ぷら

80円 90円 180円

アスパラ	エビ	カマンベールチーズ
玉ネギ	ソーセージ	モッツアレラチーズ
シイタケ	うずら	
オクラ	サーモン	
カボチャ	白身	
ナス	鶏肉	
サツマイモ		
オリーブ		



おまかせ 10本盛

おまかせ 10本盛
(80円 × 5本 90円 × 5本)

830円



夜の定食

炭火やきとり丼 1,180

サバトロ西京漬_{定食} 950

カキフライ_{定食} 1,280

銀ダラ西京漬+焼
_{定食} 1,380

天然_{干葉} 干葉金比呂
生本鮓鉄火丼 1,980

定食は
ごはん
お選びください!

LUNCH TIME MENU

11:00 - 16:00

ごはんは長野県佐久平産です。合鴨自然農法による無農薬のコシヒカリ。毎週1回、日曜に精米したお米を使用しています。大盛はサービスしております。
(特盛 + 100円・ごはんおかわり + 150円)

ごはんは
大盛サービス
冷たいお水
お付けします!

1/13 月

Aランチ

豚ロースオーブン焼き
<ステーキソース>
ローズハムカツ
700

Bランチ

豚角煮
鶏からあげ
ポトサラダ 800

おすすぬランチ

牛肉とごぼうのすき煮
豚肉と茄子の味噌炒め 850

お刺身定食

生本コブ・メダイ
フリ 1,380

SALAD LUNCH

牛肉とごぼうのすき煮
1,000

焼魚ランチ

銀だら西京漬け焼
豚肉と里芋等の煮物
1,380

上お刺身定食

生本コブ・メダイ
フリ・シマアジ 2,000

生力牛汁

定食 3人 1,280

おとしかつ

定食 1,080

旬の野菜と大根の サラダボウル

大... 580
小... 400

和牛 牛乳牛汁

定食 2,180

海鮮丼

生本コブ・メダイ
フリ・シマアジ 1,680

納豆... 200
みそ汁... 100

ランチお召し上がりのお客さまには150円をサービスさせていただきます。

・コーヒー(ホット・アイス)・紅茶(ホット・アイス)
ホットコーヒーのおかわりは
お一人様1杯までとなります。
・ランチビール 380

DRAFT BEER

SAPPORO BLACK LABEL	サッポロ黒ラベル			
	小グラス	中ジョッキ	大ジョッキ	ピッチャー
生ビール	550	740	860	2280

SORACHI BEER	空知ビール			
サッポロ	空知ビール	オリジナル	グラス	800



YEBISU	エビス			
	小グラス	中ジョッキ	大ジョッキ	ピッチャー
生ビール	630	780	960	2400
黒生ビール	630	780	960	2400
ハーブ&ハーブ	630	780	960	2400

PREMIUM MALTS	サントリー			
ザ・プレミアム・モルツ	オリジナル	ジョッキ		700

BOTTLED BEER

SAPPORO	ラガー 赤星	大瓶	750
	1877年から造られている、ビールのレジェンド!		
	黒ラベル	大瓶	750
KIRIN	一番搾り	大瓶	750
ASAHI	スーパー ドライ	中瓶	680

※表示価格は全て【税込み】です。



グレンリベット
THE GLENLIVET A

ラフロイグ
LAPHROAIG AGE

★ミネラルウォーター

※表示価格は全て【税込

ピッチャー
2280



ピッチャー
2400
2400
2400

700

750

750

750

680

HIGH-BALL



トリス	ハイボール	190
	メガハイボール (1ℓ)	500
角	ハイボール	350
	ダブルハイボール	650
	ジンジャーハイボール	380
	クエン酸ハイボール	340
	コークハイボール	380
	ワイルドターキーハイボール	450

WHISKEY

	ロック水割り	ソーダ割り	ボトル
グレンリベット	S 550	580	12000
THE GLENLIVET AGED 12 YEARS	W 990	1020	
ラフロイグ	S 950	980	15000
LAPHROAIG AGED 10 YEARS	W 1780	2000	

★ミネラルウォーター・炭酸は220円でご用意させていただきます。氷はサービス致します。



※表示価格は全て【税込み】です。

SPAIN WINE

TINTO
赤

PAGO VILCHES パゴ ビルチェス GLASS 500

スペインのマドリード州原産のワインです。ハム・チーズ・全ての肉に最適です。 DECANTER 1050

テンブラニージョ種 100%、アルコール度 13.5% BOTTLE 1300

BLANCO
白

PAGO VILCHES パゴ ビルチェス GLASS 500

高品質のモスト（葡萄搾り汁）を使用した香り高く爽やかな白ワインです。 DECANTER 1050

マルバシア種 100%、アルコール度 12% BOTTLE 1300

WINE OTHERS

SPARKLING
白泡

POLE STAR ポールスター GLASS 550



※表示価格は全て【税込み】です。

大人の
ポール
バナナ

ライラ
(ソーダ)

カシ
(ソーダ)

ピー
(ソーダ)

ジン

ジン
(ジ)

キー

キー

キテ

ミモ

シャ

レッ

梅酒

COCKTAIL

大人のクリームソーダ 600
 ポールスター (スパークリングワインに
 バニラアイスのをせました)



大人のクリームソーダ

ライチ 500
 (ソーダ、オレンジ、
 グレープフルーツ、ウーロン茶)

カシス 500
 (ソーダ、オレンジ、
 グレープフルーツ、ウーロン茶)

ピーチ 500
 (ソーダ、オレンジ、
 グレープフルーツ、ウーロン茶)

ジントニック (ジン+トニック) 500

ジンバック 500
 (ジン+レモンジュース+ジンジャエール)

キール (白ワイン+カシス) 500

キールロワイヤル 550
 (ポールスター+カシス)

キティ (赤ワイン+ジンジャエール) 500

ミモザ (ポールスター+オレンジジュース) 550

シャンディガフ 550
 (ビール+ジンジャエール)

レッドアイ (ビール+トマトジュース) 550



	ロック・水・湯割り	ソーダ割り
梅酒	390	400



※表示価格は全て【税込み】です。

SHOU-CHU

CHU - HI



生レモンハイ	480
特大紀州梅干 ハイ	470
マジョルカハーブハイ	450
完熟トマト割り	470
緑茶割り	450
ウーロン割り	430
紅茶割り	450

★その他 季節の柑橘のおすすめ酎ハイございます！

GLASS & BOTTLE

麦焼酎	ロック、水・お湯割り	ソーダ割り	ボトル
よかいち	430	470	2700
芋焼酎	ロック、水・お湯割り	ソーダ割り	ボトル
黒甕	550	590	3400

JAPANESE SAKE

大和川酒造 (会津喜多方の郷酒)

平成 22 年から 7 年連続で「全国新酒鑑評会 金賞」を受賞している酒蔵です。
 その蔵にオリジナルで造ってもらった「戎」は 40 年！「黒辛戎」は 18 年もの間、
 特別に廉価で納めて頂いています。名酒造店の味を、ぜひ一度お試しください。
 「大和川ファーム」という農業法人で、自前の田んぼで「山田錦」をつくり、飯豊山の
 伏流水で杜氏がお酒を造っています。これを郷酒（さとさけ）と呼びます。

戎 (中辛) 小德利 330

大德利 550

黒辛戎 (辛口) 小德利 350

大德利 580



弥右衛門 純米辛口 コップ酒 430

酒度 +8.0 酸度 1.5 250 ML 780

500 ML 1480

弥右衛門 純米吟醸 コップ酒 580

酒度 +5.0 酸度 1.5 250 ML 1050

500 ML 2000



大和川酒造の九代目当主 佐藤弥右衛門さんは、現在は「会津電力」の社長をやっている郷土愛の強いエネルギッシュな方なのです

480

470

450

470

450

430

450

ございます！

ボトル

2700

ボトル

3400

BEVERAGE

NON ALCOHOL

シンデレラ (オレンジジュース+レモンジュース+パイナップルジュース)	500
ノンアルコールビール (アサヒ ドライゼロ)	500
酔わない梅酒	500

SOFT DRINK

ALL 400 yen

- アップルジュース
- トマトジュース
- ジンジャーエール
- コーラ
- アイスコーヒー
- ウーロン茶 (ホット・アイス)
- 緑茶 (ホット・アイス)
- 紅茶 (ホット・アイス)